2.600 mètres ; 3 inscrits. — Gilgamès (Maguiot) à M. E. Simon-Walk-Over.

Cinquième Course. — PRIX DU CHEMIN DE FER DU NORD. — (Au trot monté ou attelé). — 4.000 fr. ; 2.400 mètres ; 21 inscrits ; 11 partants. — 1er Comte du Roquet (Renz), à M. Hollande, en 3' 56" ; 2e Cloche Normande, en 3. 58 ; 3e Violetta, en 3' 58 3/5 ; 4e Bourasque, en 3' 59".

PARI MUTUEL. — Pesage : g. 131 ; pl., 33, 93, 29 ; Tribune : g., 65.50 ; pl., 16.50, 16.50, 14.50 ; Pelouse : 68.50 ; pl. 18.50. 13.00 11.00.

Sixième Course. — PRIX DU LABYRINTHE STEEPLE CHASE MILITAIRE (3e Série). — 1.100 fr. ; 3.000 m. ; 21 inscrits ; 18 partants. — Cette course nécessite deux épreuves réunissant chacun 9 chevaux.

Première épreuve : 1er Suède II, à M. Taillard adjudant au 12e chasseurs ; 2e Arlequin VIII ; 3e Tanneguy.

Deux cavaliers furent désarçonnés au cours de cette épreuve, un des cavaliers dut être relevé, il porte des contusions.

PARI MUTUEL. — Pesage : g. 24.00 ; pl. 13.00 12.00. 17.00 ; Tribunes : g. 12.00 ; pl., 6.50 9.50. 8.50 ; Pelouse : g. 17.50 ; pl., 9.00. 13.00. 15.00.

Deuxième épreuve : 1er Faveur, à M. Argenter, adjudant au 12e dragons ; 2e Quincy ; 3e Kikuta ; 4e Gyp II.

Au cours de cette épreuve le cavalier du cheval « Urna » fut désarçonné sans mal.

PARI MUTUEL. — Pesage : g. 27.00 ; pl., 16.00, 23.00, 15.00 ; Tribunes : g. 13.50 ; pl., 7.00, 11.50 7.50 ; Pelouse : g. 17.00 ; pl., 7.00, 11.50, 9.00.

Septième Course. — PRIX DES AMATEURS (AU TROT MONTÉ OU ATTELÉ). — 500 fr. ; 3.000 mètres ; 11 inscrits ; 8 partants. — 1er Eva (M. Aversenet), à M. Féret Pierre, en 5. 2" ; 2e Cupidon, en 5' 4" ; 3e Polo, en 5. 6".

PARI MUTUEL. — Pesage : g. 24.00 ; pl. 13.00 12.00 33.00 ; Tribunes : g. 12.00 ; pl. 6.50. 6.00. 16.50 ; pelouse : g. 16.00 ; pl. 7.50. 7.00, 17.00.

COURSES A SAINT-CLOUD

PREMIERE COURSE. — 1. Pescia (H. Semblat), g. 169.50, p. 35.50 ; 2. Golden Lace (Piez), p. 134.50 ; 3. Omar Khabbi, p. 115.50.

DEUXIEME COURSE. — 1. Bartolo (H. Semblat), g. 128.50, p. 27 ; 2. Leval (F. Hervet), p. 16 ; 3. Ivresse (Vatard), p. 85.50.

TROISIEME COURSE. — 1. Tatoule (G. Vatard), g. 57.50, p. 22 ; 2. Zingarella (D. Torterolo), p. 17.50.

QUATRIEME COURSE. — 1. Tape à l'œil (Dwyer) g. 62, p. 30.50 ; 2. Rais de Cœur (Jennings), p. 66.50 ; 3. Cos d'Estournel (Rochetti), p. 31.50.

CINQUIEME COURSE. — 1. Caderousse (W. Lister), g. 197, p. 56.50 ; 2. Pachalick (G. Vatard), p. 22 ; 3. Franconi (F. Rochetti), p. 27.

SIXIEME COURSE. — 1. Irish Laddie (T. Dunn), g. 118 ; p. 27 ; 2. Bas blanc (A. Dupuit), p. 23 ; 3. Undaunted (Doldue), p. 20.50.

LE GRAND PRIX DE MILAN

Le Grand Prix de Milan (250.000 lires, distance 2.600 mètres) a été gagné par Delicana de l'écurie Tesio.

LA GRANDE LOTERIE DE LA PRESSE DU NORD

Nous appelons l'attention de nos lecteurs sur la grande Loterie de la Presse, dont LE TIRAGE APPROCHE.

Dans une quinzaine de jours la date de ce tirage pourra être fixée. Le but de la loterie et l'importance de ses lots la recommandent particulièrement au public.

Des portefeuilles d'une valeur de

50.000 fr.
20.000 fr.
10.000 fr.
5.000 fr.

des lots aussi intéressants par leur nombre, leur choix et leur valeur pécuniaire constituent une attraction de premier ordre.

La modicité du prix du billet :

UN FRANC

le met à la portée de tout le monde

Prendre des billets de la Loterie de la Presse, cest faire une bonne œuvre et courir la chance de gagner un des très beaux lots offerts aux souscripteurs.

On peut se procurer des billets dans nos bureaux, chez nos vendeurs et nos dépositaires.

Que les retardataires se hâtent, bientôt il sera trop tard !

LE CONGRÈS DE LA LIBRE PENSÉE OUVRIÈRE ET D'ACTION SOCIALE DU NORD

On nous communique

« La Libre-Pensée Ouvrière et d'Action Socialiste, a tenu ses assises : son siège, 40, rue de Poids, à Lille, le dimanche 27 mai, à 10 heures du matin, sous la présidence de M. Clotaire Chopin, adjoint au Maire de Sallaumines et secrétaire fédéral du Pas-de-Calais, qui représentait la Fédération Nationale.

« Toutes les questions figurant à l'ordre du jour, ont été adoptées à l'unanimité. Parmi ces questions, figurait celle ayant trait à la défense des instituteurs et institutrices laïques.

M. Henri Lefèvre, du Groupe de Tourcoing, fut désigné pour représenter la Fédération du Nord au Congrès National de Reims, les 12, 13 et 14 août prochain, et M. Jacobs, délégué au Conseil National et candidat du Nord à la C. E. Nationale.

Le Congrès a aussi constitué sa Commission administrative fédérale et de contrôle pour l'exercice 1928-29. Ont été nommés :

Secrétaire général : M. Jacobs J.-B ; Trésorier général : M. Vandercruysse Achille ; Secrétaire-adjoint : M. A. Ducouvent Gust. ; Trésorier-adjoint : M. Stricanne H. ; Archiviste : M Bonnel Gaston ; Porte-drapeau et suppléant : MM Schilers Pierre et Loucheur ; Membres de la C. A. : MM. Roggeman Louis et Lefebvre Henri.

Commision de contrôle : MM. Dilly Henri, Derov Gaston, Fasquel G., Bufkens Pierre, Robert, Henri et Desnin.

Le Secrétaire du Congrès : L. ROGGEMAN.

LA CARTE DU COMBATTANT

Le Chef du Service Administratif du Comité départemental des anciens Combattants porte à la connaissance des intéressés qu'en vue de l'échange du certificat provisoire contre la carte du Combattant, ils devront adresser dans le plus bref délai possible, le dit certificat au Comité Départemental (Pour l'Aisne, 15, rue du Change, à Laon)

Cette pièce devra être accompagnée d'une photographie de 3 cent. sur 4 et mentionner les renseignements suivants : 1. Date et lieu de naissance : 2. Adresse actuelle de l'intéressé.

Ces renseignements devront être certifiés exacts par le maire de la commune.

Comment utiliser nos produits

CROQUETTES DE POISSON AU RIZ

500 grammes d'un reste de poisson quelconque, une sauce blanche bien épaisse deux jaunes d'œufs, farine, chapelure, graisse ou huile, riz, sauce tomate.

Servi avec des légumes, du riz ou des pâtes, le poisson a une valeur alimentaire bien plus grande et peut donner naissance à des plats très variés. Avec les restes d'un poisson quelconque, vous pouvez confectionner d'excellentes croquettes.

Pour cela, débarrassez le poisson de la peau et des arêtes, coupez-le en petits morceaux que vous incorporerez dans une petite quantité de sauce blanche bien épaisse; assaisonnez et ajoutez deux jaunes d'œufs. Le tout doit former une sorte de pâte compacte que vous cuirez sur le feu en la remuant avec une cuillère pour quelle ne s'attache pas.

Après une bonne ébullition, faites refroidir et divisez en morceaux de la grosseur d'un œuf que vous roulerez en bouchon avec un peu de farine.

Trempez ces croquettes dans le blanc d'œuf que vous aurez réservé et roulez-les dans de la chapelure. Faites-les frire, soit dans de la graisse, soit dans de l'huile.

Servez avec du riz maigre ou gras, que vous aurez fait cuire à part. Accompagnez d'une sauce tomate et vous aurez un plat excellent et peu coûteux.

COTELETTES DE PORC AUX NAVETS

Une livre et demie de porc frais un morceau de graisse ou de beurre, un kilo de navets.

Prenez une livre et demie de porc frais faites-en cinq côtelettes égales, mettez-les dans la marmite avec un morceau de graisse ou de beurre, retournez-les sur les deux face et quand elles seront dorées, sortez-les sur un plat.

Mettez dans la casserole ou la cocotte des navets que vous aurez épluchés et coupés en deux s'ils sont trop gros, faites-les revenir, sortez-les pour replacer la viande au fond de la casserole.

Salez vos côtelettes avec du sel fin et vous replacerez les navets sur la viande en la salant également.

Si la sauce qui est au fond de la cocotte vous semble trop courte, vous y verserez quelques cuillerées d'eau chaude, vous couvrirez la cocotte et vous laisserez cuire dix minutes puis vous laisserez mijoter sur le coin du fourneau pendant une ou deux heures.

Les navets et le porc forment un ensemble des plus agréables.

RAGOUT DE POMMES AUX ŒUFS

Lardons, un peu de graisse, huile ou beurre, un peu de farine, trois cuillerées de vin, rouge ou blanc, un kilo de pommes de terre, oignons, un bouquet garni, quatre œufs durs.

Mettez quelques lardons dans une marmite ; joignez-y un peu de graisse d'huile ou de beurre, suivant ce que vous aurez sous la main. Liez avec un peu de farine. Quand le tout sera doré, versez trois cuillerées de vin, rouge ou blanc, suivant vos goûts.

Allongez la sauce avec de l'eau chaude et placez-y des pommes de terre épluchées et coupées en tranches. Ajoutez des oignons et, si vous le voulez, un bouquet garni. Après cinq ou dix minutes de cuisson, retirez sur le coin du fourneau et laissez mijoter une heure et demie ou deux heures.

Vous aurez préparé, d'autre part, quatre œufs durs que vous couperez en tranches. Après une heure et demie de cuisson des pommes de terre mettez le ragoût dans un plat allant au feu ; vous joindrez à la sauce les œufs en tranches et, après avoir mis le plat une minute sur le feu, vous servirez bien chaud.

Ce ragoût, moins coûteux qu'un plat de viande et de légumes, renfermera les mêmes qualités nutritives.

ŒUFS JULIA

Quatre croûtons de pain bis, beurre, quatre œufs, béchamelle, crème double, purée de tomates, sel, poivre de Cayenne.

Coupez quatre croûtons dans du pain bis, faites-les rôtir au beurre. D'autre part, faites pocher quatre œufs. Pour qu'un œuf poché soit réussi, il faut qu'il ait une forme ronde, et que le blanc soit tout amassé en forme régulière.

Servez-vous pour cela d'une casserole très large mais peu élevée. Emplissez-la d'eau dans laquelle vous mettez une bonne quantité de sel. Attendez que l'eau soit bien bouillante, puis cassez-y les œufs très près de la surface pour empêcher le blanc d'œuf de s'éparpiller. Ayez soin de ne pas mettre trop d'œufs à la fois pour qu'ils cuisent bien à l'aise et ramenez le blanc sur le jaune. Au bout de trois minutes environ, ils seront cuits. Retirez-les très délicatement avec l'écumoire et faites-bien égoutter. Posez un œuf sur chaque croûton. D'autre part, faites une béchamelle légère avec un morceau de beurre gros comme un œuf, une cuillerée de farine et un peu de lait. Epaississez-la d'un peu de crème double. Ajoutez très peu de purée de tomates, uniquement pour lui donner une teinte rosée, sel et poivre de Cayenne. Versez la sauce pardessus les œufs.

Les planteurs de betteraves et la coopération

Nous avons exposé ici, dans une précédente étude le magnifique essor pris par la coopération agricole dans notre pays, au cours de ces dernières années.

On compte en effet aujourd'hui 3700 sociétés qui groupent 450.000 agriculteurs.

Ce sont surtout les Coopératives de transformation et de vente, qui sont en plein épanouissement ; dans les Charentes et le Poitou pour le beurre, dans la banlieue de Paris pour le lait, dans l'Ouest et le Centre pour la conservation et la vente du blé et la panification ; enfin dans le Midi pour la fabrication et la vente en commun du vin. Ces divers organismes créés par les ruraux et exclusivement pour eux, ont transformé et améliore considérablement les conditions d'exploitation des régions, dans lesquelles ils fonctionnent.

Notre riche région se devait de suivre un si bel exemple, et nous avons enregistré avec satisfaction la réinstallation aussitôt après la guerre de la Coopérative de planteurs de betteraves de Savy-Berlette, la création de la distillerie coopérative de Verton, puis en 1924, la naissance de la sucrerie de Lillers.

La mise en marche de ces trois usines, par le planteurs du Pas-de-Calais, ne constitue pas seulement une œuvre locale d'un grand intérêt, mais aussi un bel exemple de ce que peut parfois la volonté paysanne Malgré les difficultés et les embûches rencontrées par les organisateurs, lors de l'installation de ces usines, celles-ci sont maintenant en pleine prospérité. Qu'il me suffise de rappeler les magnifiques résultats qu'accuse la sucrerie de Savy-Berlette qui, pour la campagne 1926-1927, a payé les racines à ses porteurs de parts 340 francs à la tonne, c'est-à-dire avec une plus-value de 120 francs, sur les plus hauts prix payés par les industriels ; il faut noter que cette société est complètement libérée de ses versements annuels à l'Etat, en remoursement des avances qui lui ont été consenties.

Pour la sucrerie de Lillers, l'excédent s'est élevé pour la même campagne à 4 millions 500.000 francs, qui ont été ristournés à raison de 50 francs environ par tonne de betterave ; le nombre des coopérateurs allant croissant, la capacité de l'usine sera portée cette année de 80 à 110.000 tonnes de racines.

UNE SUCRERIE COOPERATIVE SERAIT EN FORMATION DANS LE NORD

Il serait maintenant question de grouper les planteurs du Douaisis, du Cambrésis et du Pas-de-Calais, en une Coopérative, qui se propose d'édifier une usine, devant traiter un minimum de 1000 tonnes de racines par jour. Vaste projet, mais que les planteurs ont bon espoir de réaliser, si l'on en juge par le succès des réunions tenues par les organisateurs de la future société.

Quoique le fonctionnement des Coopératives soit bien connu de tous les cultivateurs, il n'est pas sans intérêt de rappeler les divers avantages que présentent ces organismes.

La société, composée exclusivement de cultivateurs coopérateurs, est administrée par un Conseil de 15 membres, exerçant leurs fonctions gratuitement, renouvelables tous les 6 ans, et nommés par l'assemblée générale des adhérents. Chaque adhérent ne peut disposer de plus de 5 voix, lors des votes, dans les assemblées générales, quelque soit le nombre de ses parts.

Il en résulte que c'est la masse des cultivateurs qui impose ses volontés au Conseil de la Coopérative, et tous les avantages de la Coopérative profitent aux seuls coopérateurs.

Quels sont ces avantages ? En premier lieu, le bénéfice de l'industriel : le bénéfice des exonérations fiscales. Les Coopératives ne sont pas assujetties à l'impôt sur le chiffre d'affaires, ni à celui sur les bénéfices industriels et commerciaux, ainsi qu'à des taxes diverses, frais d'enregistrement, etc., avantages qui se chiffrent par 10-12 francs à la tonne, soit plus de 800.000 francs pour une usine travaillant 1000 tonnes par jour.

Enfin il est servi aux porteurs de parts un intérêt de 6 %, maximum fixé par la loi du 5 août 1920 ; cette même loi oblige à répartir en fin de campagne tous les bénéfices réalisés entre les cultivateurs coopérateurs, au prorata de leurs livraisons de betteraves.

Ajoutons que l'Etat encourage la création des Coopératives par l'octroi de subventions, d'avances de capitaux, pour une longue durée et à un taux minime ; il met en outre gratuitement à la disposition de ces Sociétés, les Ingénieurs du Génie rural, pour l'étude des plans et devis des bâtiments et du matériel.

Les avantages énumérés ci-dessus n'échapperont certes pas aux planteurs. Les sucreries coopératives ont d'ailleurs fait leurs preuves, leur succès actuel est un sûr garant de l'avenir pour la Sucrerie Coopérative du Nord.

LABOR.

Avant de partir pour Paris notez l'adresse de L'AGENCE HAVAS 62, Rue de Richelieu - PARIS vous pourrez lire chaque jour votre journal dans le hall de son immeuble

ECHOS ET INFORMATIONS

L'ENSEIGNEMENT DE L'AGRICULTURE AU VILLAGE

Dans l' « Echo du Sol », M. Antoine Borrel écrit :

« C'est à l'Ecole primaire que, par l'argument sentimental qui s'adresse au cœur, par la démonstration qui s'adresse à la raison, les maîtres de notre jeunesse rurale doivent lui enseigner à préférer le travail des champs au travail urbain, la vie rustique d'ailleurs améliorée, modernisée, l'existence dans les villes »

POUR MAINTENIR LES PAYSANS AUX CHAMPS

...Lorsque chaque petit paysan connaîtra bien les ressources de son pays natal, la place qu'elles tiennent dans l'économie générale, comment elles contribuent à la vie du pays, comment on peut les développer, il ne songera plus à rougir de son humble village, ni de sa province.

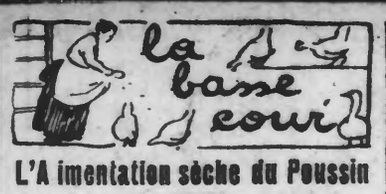
Ce sera un grand point d'acquis.

LA STABILITÉ DES PRIX DES DENRÉES AGRICOLES

L'agriculture doit trouver sa juste rémunération, non pas dans les jeux de la spéculation, mais dans la régularité des prix lui permettant de compter sur un bénéfice légitime de même importance que celui consenti aux autres producteurs.

LE DÉFICIT DE NOTRE PRODUCTION AGRICOLE

Il a fallu importer l'an dernier pour plus de dix milliards de vivres. Non seulement nous sommes tributaires de l'étranger pour notre subsistance, mais encore ces achats massifs de vivres en dollars ou en livres pèsent lourdement sur notre balance économique.



L'Alimentation sèche du Poussin

Dans le « Progrès Agricole » d'Amiens, Guillus donne des conseils fort judicieux sur l'alimentation des poussins.

La méthode préconisée serait couramment suivie en Angleterre où elle fut propagée par W. H. Cook d'Orpington, créateur de la race qui eut son heure de célébrité.

Voici en quoi consiste l'alimentation sèche

Dans les campagnes, dit Guillus, on distribue aux poussins des pâtées, de la verdure, etc., bonne méthode mais qui demande beaucoup de temps pour la préparation des divers repas.

C'est pourquoi les éleveurs ont été conduits à rechercher un nouveau mode d'élevage plus simple, et basé sur les conditions même de l'alimentation des oiseaux à l'état de nature ; celle-ci est exclusivement composée de graminées.

L'expérience fut très concluante. La diarrhée des poussins, souvent mortelle, a disparu ; la distribution en est facile.

La nourriture sèche est uniquement composée de graines : Pour 100 kilos, on fait le mélange suivant : Maïs 18 kilos ; pois décortiqués 5 kilos ; blé 19 kilos ; avoine 4 kilos ; biscuit de troupe 5 kilos ; riz 7 kilos ; charbon de terre gras 0 k. 500 ; silex 17 kilos ; sarrasin 4 kilos ; coquillage 2 kilos ; chenevis 3 kilos ; graine de lin 7 kilos ; lentilles 3 kilos ; sorgles 3 kilos, et darts 5 kilos.

Les grains, le charbon et le biscuit doivent être concassés, de façon que les fragments soient de la grosseur d'un grain de sarrasin.

On distribue ces aliments secs aux poussins de 2 à 3 jours.

Le charbon sert comme antiseptique ; le silex peut être remplacé par des coquilles d'huîtres séchées au four et pilées ensuite.

Le concassage des grains donne un peu de farine que l'on sépare par tamisage, et que l'on conserve par l'enquissement des autres volailles.

Comment se fait la distribution de la nourriture sèche

Les poussins placés soit sous une éleveuse, ou conduits par une poule, doivent pouvoir utiliser un parcours abri assez vaste : poussinière ou simple hangar exposé au midi. On établit sous ce hangar une couche de paillettes, de façon à isoler du sol les pattes des poussins.

Il suffit de temps en temps de jeter dans cette paillette un peu de nourriture sèche indiquée ci-dessus. Utiliser les premiers jours une planchette, afin d'habituer les poussins à ces distributions. Ensuite on distribue le mélange dans la paillette, afin de contraindre les poussins à chercher, à gratter pour trouver leur nourriture, et aussi à prendre de l'exercice.

Six distributions de graines par jour suffisent. Comme boisson du petit lait, à défaut de l'eau souvent renouvelée. Et rien autre, si l'on veut obtenir de bons résultats de la nourriture sèche.

L'AMATEUR.

Contre toutes les maladies infectieuses, employez le CURAZOL, de R. MARTIN, à Feignies. (Voir plus loin aux annonces)

L'ACTION DES GELÉES D'HIVER SUR LES BLÉS

Le Ministre de l'Agriculture vient d'adresser dans les départements une circulaire relative à l'action des gelées d'hiver sur les froments.

Il désire connaître les variétés qui ont montré le plus de résistance aux gelées, compte tenu de la date des semailles.

LE DÉVELOPPEMENT DE LA TRAITE MÉCANIQUE

Les éleveurs et les producteurs de lait de la région Est apprécient le procédé de la traite mécanique. Aussi de nombreuses installations existent dans un grand nombre de points des départements de la Moselle, Meurthe-et-Moselle et des Ardennes.

CROISIÈRE A JÉRUSALEM DE LA SOCIÉTÉ UNIVERSITAIRE DE GÉOGRAPHIE

La « Société Universitaire de Géographie » organise sa 3e Croisière à Jérusalem, à laquelle elle convie tous les amis de l'Enseignement.

Itinéraire : Marseille, Naples, Pompéi, Athènes, Constantinople, Smyrne, Rhodes, Beyrouth, Baalbeek, Damas, Jérusalem, Le Caire, Alexandrie, Marseille (8.31 août). 4.340 francs.).

Demander d'urgence, le programme détaillé, à M. Roy, professeur de philosophie, Collège de Gaillac, Tarn.

Gaston MINET, Tailleur
LILLE, 42, Rue de Paris, 42, LILLE
VÊTEMENTS tout faits et SUR MESURE
Spécialité de Costumes d'Enfants

CHEMIN DE FER DE PARIS A ORLÉANS

Billets d'aller et retour individuels pour les stations balnéaires, thermales et climatiques

Pour répondre aux désirs du public en favorisant les villégiatures, ces billets sont rétablis pour l'été 1928.

Ils seront délivrés en 1re, 2e et 3e classes au départ de toutes gares des sept grands réseaux français à destination des stations balnéaires, thermales et climatiques dénommées des réseaux d'Orléans et du Midi, sous condition d'un minimum de parcours et d'un séjour minimum de douze jours au lieu de villégiature.

Réduction : variant de 20 à 30 % suivant les parcours et suivant la classe.

Délivrance : pour les stations balnéaires, du 1er juin au 30 septembre : pour les stations thermales et climatiques, du 1er mai au 25 juin et du 20 août au 30 septembre.

Validité : 33 jours. Faculté de prolongation moyennant supplément pour les billets de stations balnéaires.

En aucun cas la validité des billets ne peut dépasser la date du 5 novembre.

Pour plus amples renseignements notamment pour les itinéraires et facultés d'arrêt consulter : l'Agence de la Compagnie d'Orléans 10, boulevard des Capucines ; le Bureau de Renseignements, 126, boulevard Raspail, à Paris, ou les diverses gares du réseau.

T. S. F.

RADIO P. T. T. NORD A LILLE (164 m.). — Mardi 29 mai. — 12 h. 30 : Radio-concert organisé et offert par l'Association de Radiophonie du Nord de la France : Programme : Dorsion (O. Strauss) ; Sérénade divine (Manolo de Boz) ; Intimité (Claude Flève) ; Petofy Czardas (S. Gherin) ; Barcarolle d'automne (J. Arney) ; Rigaudon (Ganne) ; Summer Days (Eric Coates).

13 h. 35 : Cours, arrivée des navires au port de Dunkerque. — 19 h. 30 : Cours. — 19 h. 40 : Informations, causerie agricole et horticole. — 20 h. Diffusion avec le concours du Conseil général du Nord de l'interprétation intégrale des Saltimbanques opéra-comique en 3 actes et 4 tableaux de Louis Ganne, par l'Amicale des Arts de Roubaix Informations.

RADIO-PARIS (1.750 m.). — 12 h. 30 : Concert par l'orchestre Albert Locatelli. Festival G. Fauré : Dolly suite ; Pelléas et Mélisande ; Berceuse. Festival Messager : les deux pigeons, ballet : Isoline ; l'Amour masqué ; Véronique. — 14 h. 45 La légende du point d'Argentan orchestre ; Sonate, violon ; Menuet gothique, orchestre ; Bilmoresque ; Après Condée, piano ; Nuit à Lisbonne, orchestre ; Sonate en ré, violoncelle ; Phèdre, orchestre. — 16 h. 15 : Cours et informations. — 19 h. 45 Cours d'anglais. — 20 h. : Communiqué agricole. — 20 h. 45 : Alceste (Glück), avec le concours de MM. Cambon, Gilles, de l'Opéra, et Mlle de Méo, de l'Opéra. Chœurs Radio Paris. Ouverte d'Egmont orchestre ; la mer, orchestre.

TOUR EIFFEL (2.650 m.). — 16 h. 45 : Le journal parlé. — 20 h. 10 : Prévisions météorologiques. — 20 h. 30 : Jazz. — 21 h. 30 : Concert, consacré aux œuvres de Mme A. Sauvrezis : Allegro de la Sonate en ré mineur ; La Flûte, sonnet ; Apparition, poème ; Poème, pour violoncelle ; Deux poèmes grecs ; Axilis au ruisseau, Nyza chante ; Prélude de la Chanson d'Eve.

PARIS P. T. T. (458 m.). — 14 h. : concert. — 18 h. : Emission de Radio-Journal de France. — 20 h. : Cours d'anglais. — 9 1h. : Scènes pittoresques : L'Attente ; Le Jardin et la maison, mélodies d'André Fijan ; Rêverie ; La rive sacrée, le revenir, mélodies. — 20 h. : Causerie : « La semaine extérieure » ; Rigaudon ; Pour une princesse ; Airs et duos de La Traviata, Mlle Jane Vaultier et M. Alfred Galand ; Encore Pierrot ; La Prière et l'Aumône, etc.

RADIO-TOULOUSE (389 m.). — 12 h. 45 : Concert : Clavecin : Le Rossignol en amour ; La Cafe de Cristal ; Marche turque ; l'Harmonieux forgeron ; Allegro ; Gigue ; Musique de danse ; Ostrich. — 20 h. 30 : Musique légère. — 21 h. 30 : Tristan et Isolde : Faust. Il était un roi de Thule ; Résurrection, Pleure qui pleure ; Thaïs, air du Miroir ; Werther, air des larmes ; Sigurd : Ecrits gardiens ; Mignon, Elle ne croyait pas ; Carmen, air du Toréador ; Manon, le Rêve de De Grieux ; La Tosca : O de beautés égales ; Lohengrin, acte III, « scène de la chambre », en deux parties ; Le Jongleur de Notre-Dame. Il fait beau voir ces hommes d'armes.

LONDRES (361 m.) et DAVENTRY (1.604 m.). — 17 h. 15 : Pour les enfants, chansons populaires irlandaises. Sélections de la suite Casse-Noisette et de l'Arlésienne. — 18 h. : Gramophone. — 19 h. 15 : Chansons de sir Hubert Parry chantées par Elsie Suddaby, soprano. — 19 h. 45 : Variétés : contralto, trio de Groot, baryton ; Pot-pourri de chansons. — 21 h. 40 : Le Survivant, mystère en trois actes.

DAVENTRY (491 m. 6). — 15 h. : Orchestre du Rivoli. — 16 h. : Musique militaire. — 18 h. 45 : Orchestre J. Payne. — 20 h. : Sextette Olof. — 21 h. 50 : 3e acte de Louise. — 22 h. 40 : Concert et ballades.

BRUXELLES (R. Belgique), (508 m. 6). — 17 h. : Matinée de danses. — 19 h. 30 : Journal parlé. — 20 h. : Concert donné à Anvers par la Société Royale de Zoologie : Marche du couronnement : Le calme de la mer et l'heureux voyage, ouverture ; De Gluck à Wagner : Fête populaire, quatrième partie de la IVe Symphonie : Hans Memlio, marche.

STUTTGART (379 m. 70). — 19 h. 30 : Gramophone. — 16 h. 15 : Concert : œuvres de Gade, Pfeitz, Strauss (Sérénade), Korngol, Millocker, Eftl. — 20 h. 15 : Concert symphonique : Symphonie n. 5 (Beethoven) ; Till Eulenspiegel, poème symphonique (R. Strauss). — 21 h. 15 : La fête de Lottchen, comédie en un acte.

LANGENBERG (468 m. 8). — 12 h. 5 à 14 h. 30 : Concert. La Bohémienne, ouverture : Valse ; Scénérazade du ballet des Mille et une nuits ; Manon, fantaisie ; Klaire, romance ; Le Comte de Luxembourg, fantaisie ; Marche florentine. — 16 h. 30 à 17 h. 5 : Concert pour la jeunesse : Sonate en sol ; Rondo ; Tranrires Standchen ; Tambourin Chinois. — 18 h. à 18 h. 55 : Musique d'instruments à cordes ; duos et alto ; sonate n. 2 en fa majeur pour 2 violons, violoncelle et piano, etc.

HILVERSUM (1.000 m.). — 14 h. 50 : Trio. — 18 h. 50 : Trio. — 20 h. 20 : Suite d'airs populaires, chansons bretonnes. — 21 h. 05 : Récital de piano. — 21 h. 35 et 22 h. 40 : Concert.

FONCTIONNAIRES

ajoute ou complète des grandes Administrations (Chemins de fer, Eaux, Gaz, Electricité, T.C.R.P., etc.), et vous voulez obtenir à des conditions raisonnables des

PRÊTS D'ARGENT

n'oublie pas qu'à la Banque Française des Fonctionnaires, société nouv., cap. dix millions, dont le siège est à Paris, 33, rue de Mogador, vous trouverez

VOTRE BANQUE

AGRICULTURE — COMMERCE — INDUSTRIE

MARCHÉS DE LA RÉGION

Beurre : Arras 17 fr le kilo ; Dunkerque 24 fr. la kilo ; Aire-sur-la-Lys, 15 à 18 fr. le kilo ; Auchy-les-Hesdin, 14 fr. le kilo ; La Bassée 18 à 19 fr. le kilo ; Rinxent 16 à 17 fr. le kilo ; Isbergues 15 à 16 fr. le kilo ; Hesdin 13 à 14 fr. le kilo.

Œufs : Arras 13 à 14 fr. les 26 ; Dunkerque 16.50 les 26 ; Aire-sur-la-Lys 13.50 à 15 fr. les 26 ; Auchy-les-Hesdin 12.50 les 26 ; La Bassée 14 à 15 fr. les 26 ; Rinxent 15 à 15.50 les 26 ; Isbergues 13 à 14 fr. les 26 ; Hesdin 12.50 à 13 fr. les 26.

Pommes de terre : Dunkerque, vieilles 0.35 le kilo ; nouvelles 1.25 le kilo ; Aire-sur-la-Lys, 56 à 65 fr. les 100 kilos ; Auchy-les-Hesdin, nouvelles 3.85 le kilo ; Rinxent vieilles 0.80 à 0.90 le kilo ; nouvelles 3.85 le kilo ; Hesdin vieilles 45 à 55 fr. les 100 kilos, nouvelles 3 à 4 fr. le kilo.

Volailles : Arras, poulets, la couple 30 à 34 fr. ; lapins, pièce 14 à 25 fr. ; Dunkerque, poulets 12 à 15 fr. le kilo ; lapins 13.50 le kilo ; Aire-sur-la-Lys, poulets 15 à 40 fr. pièce ; lapins 15 à 40 fr. pièce ; La Bassée, 40 à 45 fr. la couple ; lapins 20 fr. pièce ; Rinxent, lapins 6 à 15 fr. pièce ; Hesdin, poulets de grains 12 à 15 fr. pièce ; gros poulets, 20 à 25 fr. pièce ; poules 13 à 18 fr. pièce ; canards (baisse) 12 à 14 fr. pièce ; oies (baisse) 28 à 32 fr. pièce ; pigeons 7.50 à 8 fr. la couple ; dindons 40 à 50 fr. pièce ; lapins (hausse) 5 à 25 fr. pièce.

BESTIAUX. — **Arras :** On avait amené 150 veaux, vendus de 4.50 à 7.50. Vente calme. On avait amené 1 porc gras vendu 7 fr. Le tout au kilo vivant.

Aire-sur-la-Lys. — Veaux gras, amenés 390, vendus de 5.50 à 6 francs ; petits veaux, amenés 27, de 150 à 280 fr. ; porcs gras, amenés 221, de 7 à 7.50 le kilo vivant.

Hesdin : Porcs, 400 amenés, une bonne moitié vendue, vente assez facile ; porcelets, 90-160 fr. ; petits coureurs, 230 à 300 fr ; gros coureurs 340 à 350 fr. ; gras 6.90 à 7 fr. le kilo vif ; vaches, une quarantaine seulement, vente très calme à peine 20 vendues, cours ferme mais en hausse sur la vache grasse qui vaut 4.50 à 5 fr. le kilo vif ; bonne vache 2.600 à 3.800 fr. ; l'ordinaire 2.200 à 2.400 fr. ; génisse pleine 1.600 à 1.900 fr. ; l'herbagère 800 à 1.500 fr. et les veaux d'un an de 600 à 1.000 fr.

GRAINS. — **Hesdin :** tendance ferme ; blé 174 fr. suivant poids spécifique de 74 kilos ; pamelle 135 fr. ; seigle et escourgeon, 140 fr. ; avoine blanche, 135 fr. ; jaune 134 fr. ; maïs 146 à 150 fr. Ces prix s'entendent par 100 kilos.

Imprimerie du Réveil du Nord 186 bis, Rue de Paris Lille.

Le Gérant : Emile GEST.

Cours de Denrées alimentaires

DANS LE NORD ET LE PAS-DE-CALAIS

VILLES	BEURRE le kilo	ŒUFS le quarteron de 26	POULETS la pièce	LAPINS le kilo	POMMES DE TERRE le kilo
NORD					
Lille	19 à 22	14 à 16	20 à 30	11.50 à 12	0.65 à 0.80
Valenciennes	19 à 20	14 à 15	22 à 27	13 à 13.50	0.70 à 0.85
Douai	18 à 19	14	15 à 25	9 à 12	0.70 à 1.00
Avesnes	16 à 17	13	15 à 22	11 à 12	0.90 à 1.10
Dunkerque	21	16.50	20 à 25	12.50	0.85
Hazebrouck	16 à 19	13 à 15	15 à 25	13 à 15	0.60 à 0.70
PAS-DE-CALAIS					
Arras	16 à 17.50	13 à 14	15 à 25	12 à 14	0.70
Béthune	16 à 18	14 à 14.50	15 à 27	12 à 14	0.75
Bruay	16 à 18	14	15 à 27	11 à 13	0.90
St-Pol-sur-Ternoise	16 à 19	12.50	20 à 30	11 à 13	0.65
St-Omer	17 à 20	12 à 15	15 à 23	12	0.40 à 0.50
Hesdin	13 à 16	12.50 à 13	15 à 22	12 à 14	0.50 à 0.55

FEUILLETON DU 29 MAI 1928. — N° 44

Dans la chambre à coucher, sur la cheminée, il avait trouvé, réunies dans un seul cadre, les trois photographies du père, de la mère et de l'enfant.

Il s'était emparé de ces portraits qu'il montra à M. Taillefer.

— Bonne idée ! fit celui-ci. Je vous reconnais bien là.

— C'est égal ! dit Pinson, c'est bien maigre comme pièces à conviction... J'espérais trouver mieux.

M. Taillefer réfléchit.

— Je ne peux pas admettre que Davenesle ne soit pas rentré chez lui, ne fût-ce qu'un instant. La sécurité dont il croyait pouvoir jouir, puisqu'il était probable qu'on ne s'apercevrait pas de son évasion avant son prochain interrogatoire, devait l'y décider.

— D'après l'heure de son départ de Mazas, observa Pinson, il doit être arrivé place Clichy à l'heure où les domestiques étaient à table... Quand ils remplissent ces importantes fonctions, un cambrioleur pour